

Ofenkartoffeln mit Spinat, Pilzen und CAMBOZOLA

ZUTATEN FÜR 6-8 KARTOFFELN:

200 g CAMBOZOLA Classic
70 g weiche Butter
600-700 g Kartoffeln
1 rote Zwiebel
50 g Champignons
100 g Spinat
1 TL Pfeffer
1 TL Salz
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 Msp. Chili
1 Msp. gem. Muskat
2 EL gehackte Petersilie
2 EL Quark



ZUBEREITUNG:

1. Die Kartoffeln mit 50 g weicher Butter gleichmäßig einreiben, auf ein Blech setzen und ca. 30 Minuten (je nach Größe) bei 200 °C Umluft garen, einstechen und wenn weich etwas abkühlen lassen.
2. Derweil Zwiebel fein hacken, in Butter anschwitzen. Champignons klein schneiden und ebenfalls anbraten, den Spinat hinzugeben und erwärmen bis er weich wird.
3. Die gegarten Kartoffeln oberhalb der Länge nach einschneiden und den "Deckel" abnehmen, mit einem Teelöffel so aushöhlen, dass zum Rand etwa 2 mm Platz sind. Die Kartoffelmasse in eine Schale geben und mit einer Gabel stampfen. Spinat, Champignons, Zwiebeln und Quark sowie die Gewürze hinzugeben und alles gut vermengen.
4. Den CAMBOZOLA in kleine Stücke schneiden und untergeben. Mit einem Esslöffel die Masse auf die ausgehöhlten Kartoffeln geben, ruhig etwas großzügiger verteilen. Mit einem Stück CAMBOZOLA belegen. Die Kartoffelhälften 10-15 Minuten bei 200 °C Umluft goldbraun backen.